



## Spitzkohl-Feta-Pfanne

- 1 Spitzkohl waschen, putzen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
- 2 Zwiebeln und
- 2 Zehen Knoblauch häuten und fein würfeln.
- 1 kleine Chili waschen und ebenfalls fein würfeln.
- 1 rote Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden.
- 2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Paprika darin anbraten. Dann den Spitzkohl dazugeben und etwas mitbraten. Mit
- 60 ml Gemüsebrühe,  
2 EL Sojasoße,  
2 EL Honig und  
2 EL Essig ablöschen. Ca. 5 Minuten dünsten und mit  
Salz und  
Pfeffer abschmecken.
- 300 g Feta würfeln, am Ende unter das Gemüse rühren und nicht mehr kochen lassen.

Dazu schmeckt sehr gut Reis.